

Wizytówka naukowa kandydata na promotora

Imię i Nazwisko, stopień, tytuł naukowy Marek Kieliszek, dr hab. inż., prof. SGGW	
Dyscyplina naukowa/dyscypliny naukowe	technologia żywności i żywienia, biotechnologia, mikrobiologia
Rozwój zawodowy (stopnie i tytuły naukowe) chronologicznie	<p>2022 Profesor Uczelni, Instytut Nauk o Żywności, Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p> <p>2019 Habilitation, Instytut Nauk o Żywności (poprzednio: Wydział Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p> <p>2015 Doktor inżynier, Instytut Nauk o Żywności (poprzednio: Wydział Nauk o Żywności), Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie</p>
Najważniejsze publikacje/patenty/ z ostatnich 3 lat (maksymalnie 10)	<p>Kieliszek M., Dourou M. (2021) Effect of selenium on the growth and lipid accumulation of <i>Yarrowia lipolytica</i> yeast. <i>Biological Trace Element Research</i>, 199(4), 1611-1622.</p> <p>Kieliszek M., Kot A. M., Piwowarek K., Błażej S. (2020) Accumulation of selenium in <i>Candida utilis</i> growing in media of increasing concentration of this element. <i>Applied Sciences</i>, 10(4), 1439.</p> <p>Kieliszek M. (2019) Selenium–fascinating microelement, properties and sources in food. <i>Molecules</i>, 24(7), 1298.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S., Bzducha-Wróbel A., Kot A. M. (2019) Effect of selenium on lipid and amino acid metabolism in yeast cells. <i>Biological Trace Element Research</i>, 187, 316–327.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S., Bzducha-Wróbel A., Kot A. M. (2019) Effect of selenium on growth and antioxidative system of yeast cells. <i>Molecular Biology Reports</i> 46, 1797–1808.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S., Piwowarek K., Brzezicka K. (2018) Equilibrium modeling of selenium binding from aqueous solutions by <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 yeasts. <i>3 Biotech</i>, 8, 388.</p> <p>Kieliszek M., Lipinski B. (2018) Pathophysiological significance of protein hydrophobic interactions: an emerging hypothesis. <i>Medical Hypotheses</i>, 110, 15–22.</p> <p>Kieliszek M., Piwowarek K., Kot A. M., Błażej S., Chlebowska-Śmigiel A., Wolska I. (2018) Pollen and bee bread as new health-oriented products: a review. <i>Trends in Food Science and Technology</i>, 71, 170–180.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S. (2018) Speciation analysis of selenium in <i>Candida utilis</i> yeast cells using HPLC-ICP-MS and UHPLC-ESI-Orbitrap MS techniques. <i>Applied Sciences</i>, 8, 2050.</p> <p>Kieliszek M., Błażej S., & Kurek E. (2017) Binding and conversion of selenium in <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 yeasts in bioreactor culture. <i>Molecules</i>, 22(3), 352.</p>
Doświadczenie w pracy z doktorantami (obronione doktoraty, otwarte przewody), chronologicznie	Data 19.11.2021 – Uchwała Rady Dyscypliny Technologia Żywności i Żywnienia SGGW w Warszawie – w sprawie potwierdzenia promotorstwa mgr inż. Wioletty Sęk oraz mgr inż. Vitaliy Kolotylo.
Dorobek projektowy/grantowy (z ostatnich 10 lat)	Projekt Preludium Bis-2, 2020/39/O/NZ9/00639, Narodowe Centrum Nauki, „Wpływ selenu i procesu anhydrobiozy na fizjologiczną aktywność komórek drożdży”, kierownik .

	<p>Projekt Miniatura 2017/01/X/NZ9/00339 (12.09.2017-11.10.2018), Narodowe Centrum Nauki, „Wpływ selenu na ocenę aktywności systemu antyoksydacyjnego komórek drożdży”, kierownik.</p> <p>Projekt 505-10-092800-Q00349-99 (2018-2019), „Analiza proteomiczna białek selenowych wyizolowanych ze szczepów drożdży”, kierownik.</p> <p>Projekt 505-10-092800-N00287-99 (2016-2017), „Studia nad bioakumulacją selenu z roztworów wodnych Na₂SeO₃ przez drożdże <i>Candida utilis</i> ATCC 9950 z wykorzystaniem glicerolu i odpadowej ziemniaczanej wody sokowej jako składników podłoża hodowlanego”, kierownik.</p> <p>Projekt 510-01-ZM-02 (2014), „Produkcja zewnątrzkomórkowych enzymów proteolitycznych przez wybrane szczepy bakterii <i>Lactobacillus</i> w zależności od źródła azotu w pożywce oraz wykorzystanie statystyki eksperymentalnej”, kierownik.</p> <p>Projekt 500-01-ZM-04 (2014), „Ocena przydatności szczepów bakterii fermentacji mlekowej i drożdży do wytwarzania prozdrowotnego produktu – pierzgi”, kierownik.</p> <p>Projekt 505-10-092800-A-01135-99 (2012-2013), „Studia nad bioakumulacją jonów selenu przez biomasę komórkową drożdży paszowych <i>Candida utilis</i> ATCC 9950”, kierownik.</p> <p>Projekt OPI, UDA-POIG.01.03.02-00-011/10 (2011-2015), „Ochrona patentowa wynalazku dotyczącego szczepu drożdży i sposobu uzyskiwania suszonego preparatu tych drożdży, gwarantującego zachowanie cech technologicznych, umożliwiających fermentowanie brzeczek (miodowych) o wysokich stężeniach cukrów”, wykonawca.</p> <p>Projekt OPI, UDA-POIG.01.03.02-00-014/10 (2011-2015), „Ochrona patentowa wynalazku dotyczącego szczepów i sposobu otrzymywania prozdrowotnego produktu na bazie pyłku kwiatowego i miodu pszczelego”, wykonawca.</p>
<p>Zakres tematyczny – problem badawczy – do rozwiązania którego poszukuje się doktoranta</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Badania molekularne ewolucyjnej adaptacji winiarskich drożdży <i>Saccharomyces cerevisiae</i> 2. Studia nad wpływem selenu na funkcje fizjologiczne i metaboliczne lipolitycznych komórek drożdży
<p><u>Dane kontaktowe:</u> Wydział/Instytut Adres e-mail Telefon</p>	<p>Instytut Nauk o Żywności Szkoła Główna Gospodarstwa Wiejskiego w Warszawie Katedra Biotechnologii i Mikrobiologii Żywności marek_kieliszek@sggw.edu.pl 22-593-7657</p>